

BRACI D'AUTORE

18 LEØS 54

CHILOMETROZERO

Chi siamo

Siamo macellai dal 1854. Una famiglia che lungo quattro generazioni ha fatto della qualità il suo principale obiettivo.

Selezioniamo solo animali allevati allo stato brado in Puglia, liberi di pascolare in campi d'ulivo incontaminati.

Una filiera cortissima, esclusiva della nostra Famiglia, per garantirvi sempre un'esperienza autentica.

Qui scoprirai un'esperienza di cucina autentica, legata al territorio e rispettosa dei suoi valori.

Crediamo nella forza della tradizione pugliese e ve le racconteremo in ogni nostro singolo piatto.

We have been butchers since 1854. A family that has made quality its main objective over four generations.

We only select animals bred in the wild Apulia, free to graze in uncontaminated olive fields.

A very short supply chain, exclusive to our family, to always guarantee you an authentic experience.

Here you will discover an authentic cooking experience, linked to the territory and respectful of its values.

We believe in the strength of the Apulian tradition and we will tell you about it in every single dish.

Coperto 3€

Menu Degustazione

Tasting menu

Il modo per scoprire l'essenza della cucina di Leø's Braci d'Autore

The way to discover the essence of Leø's Braci d'Autore cuisine

Come una volta

Like once upon a time

Quattro portate, dall'antipasto al dolce, per un racconto della tradizione Pugliese

Four-courses for a tale of the Apulian tradition

45€

Mano Libera

Free hand

Degustazione di sei portate a mano libera dello Chef

Six-courses tasting by the Chef

60€

Bevande

Drinks

Acqua Panna 75cl 3€

Acqua San Pellegrino 3€

Forst - Premium Lager 4,8° - 0,33cl 3,5€

Coca Cola / Fanta 3€

Carta Vini **Wine List**



I grandi classici

The great classics

Scarpetta: polpette della tradizione, fritte e al sugo, con il nostro pane
Traditional meatballs with tomato's sauce

12€

Incapriata di fave e cicorie 
Broad beans and chicory

10€

Tagliere di salumi produzione propria, formaggi della Murgia e del Gargano con confetture
Homemade cured meats, Murgia and Gargano cheeses and jams

25€

Brasciola della tradizione al sugo
Traditional chops with tomato's sauce

6€ pz

I nostri crudi

Our raw meat

Carpaccio selezione Leo's, rucola del contadino, grana 18 mesi e olio Assoluto
Beef carpaccio, farmer's rocket, 18-month parmesan and extra virgin olive oil

13€

La Naturale: tartare di manzo, olio Assoluto, sale & pepe
Beef tartare, extra virgin olive oil, salt and pepper

15€

Cheese Tartare: manzo, caprino e sbriciolata di grissino all'olio Assoluto
Beef tartare, goat cheese and crumbled extra virgin olive oil breadsticks

18€

Antipasti Singoli

Single Starters

Guancia di vitello, puntarelle, curcuma e sedano
Veal cheek, chicory, turmeric and celery

13€

Maialino, mela & cannella, cipolline borretane glassate e mostarda al pepe di Sichuan
Pork, apple & cinnamon, glazed onions and Sichuan pepper mustard

12€

Agnello croccante al mais, carciofo candito alla vaniglia e olive leccine
Crispy lamb with corn, vanilla candied artichoke and leccine's olives

13€

Animella, caffè e liquirizia, indivia belga e noci pecan
Glazed sweetbread, spinach and sultanas

14€

Melanzana & scamorza, coulis di pomodoro datterino e gocce di canestrato 
Eggplant & scamorza cheese, tomato coulis and cheese drops

10€

Primi Piatti

Pasta

Capunti alle rape, provolone, fondente di pomodori ciliegino, tarallo e polvere di acciuga del Mar Cantabrico
Capunti with turnips, provolone cheese, cherry tomato fondant, tarallo and Cantabrian Sea anchovy powder

14€

Spaghettone al datterino giallo, burrata e parmigiano verde al basilico 
Spaghettone with yellow tomato, burrata cheese and green parmesan cheese with basil

14€

Mezzo pacchero, bocconcini di manzo marinati al latte di capra, crema di cardoncelli e olio al timo
Pacchero, beef morsels marinated in goat's milk, cream of mushroom and thyme oil

15€

Benvenuto in Puglia! - Strascinata fatta a mano al ragù tradizionale e la sua brasciola
Welcome to Puglia! - Strascinata handmade with traditional meat sauce and its chop

15€

La Griglia - Secondi Piatti

The Grid - Second Courses

Grigliata mista : Salsicce , bombette classiche e diaframma
Mix grilled with traditional sausages and “bombette” (meat balls)

15€

Tagliata di manzo, pomodorino gialletto e rucola croccante
Sliced beef, cherry tomato and crispy arugula

20€

Controfiletto alla griglia
Beef sirloin

20€

Puntine di maiale nero glassate al BBQ
BBQ Glazed Black Pork Tenderloins

18€

Filetto
Grilled fillet

22€

Filetto di manzo ai 3 pepi
Fillet of beef with 3 peppers

24€

Costata di Frisona Italiana
Beef steak

5€ etto/h

T-Bone
T- Bone steak

5,5€ etto/h

Razze Speciali - Special Breed

Costata Beef steak
5,5€ etto/h

T-Bone T- Bone steak
6,5€ etto/h

Contorni

Sides

Patate al forno o fritte
Baked or fried potatoes

5€

Verdure grigliate: zucchine e melanzane
Grilled vegetables: zucchini or eggplant

7€

Insalata mista
Mixed salad

7€

Dolci

Dessert

Cannolo scomposto con mousse di ricotta di bufala, granella di pistacchio e caramello
Decomposed cannoli with buffalo ricotta mousse, pistachio grains and caramel

7€

Mousse al pistacchio, cuore ai frutti rossi e glassa al fondente  
Pistachio mousse, red fruit heart and fondant icing

8€

Cheesecake al mou e arachidi con biscotto amaro
Toffee and peanut cheesecake with bitter cookie

8€

Millefoglie al rocher, zabaione e amaretto
Millefeuille rocher, zabaglione and amaretto

8€

Tiramisù classico
Classic tiramisù

6€

Allergeni

Allergens

Se ha delle allergie e/o delle intolleranze alimentari voglia informare il responsabile di sala. Tutto il ns. personale di sala è preparato a fornire informazioni sul nostro cibo.

Guest with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maître. Our staff is well trained and will be happy to help you choose the best dish related to any specific allergy or intolerance issue.

1. Cereali/Cereals
2. Crostacei/Crustaceans
3. Uova/Eggs
4. Pesce/Fish
5. Arachidi/Peanuts
6. Soia/Soy
7. Latte/Milk
8. Frutta a Guscio/Nuts
9. Sedano/Celery
10. Senape/Mustard
11. Sesamo/Sesame
12. Solfiti/Sulphur
13. Lupini/Lupine
14. Molluschi/Mollusks



wifi: Leo's Ospiti

pw: benvenuto



scopri il nostro

Mondo

Ø